

TWINBIRD

pdf

TS4117



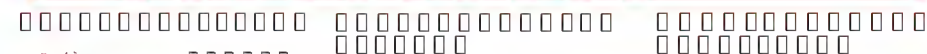
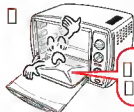
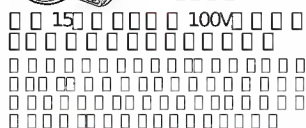
RX0702E

*

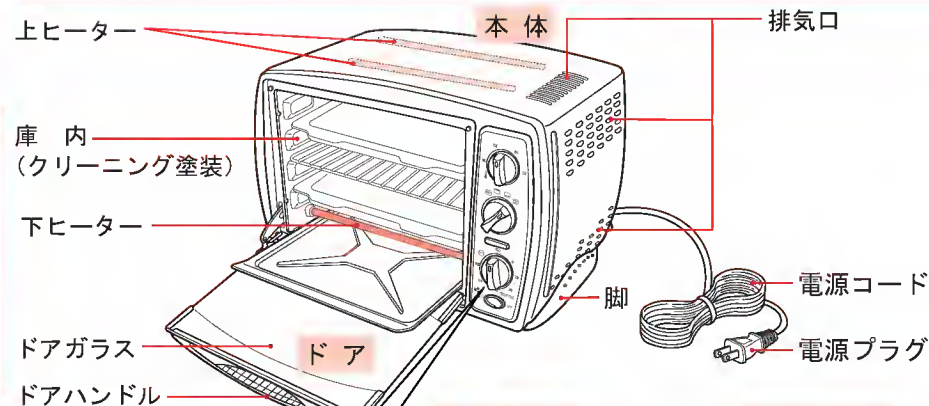
*

*

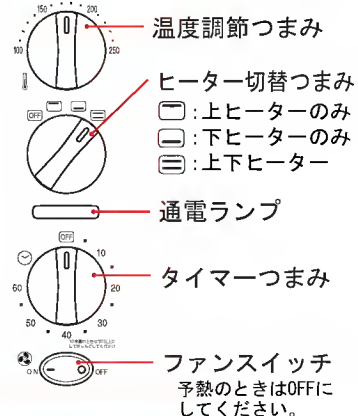
*



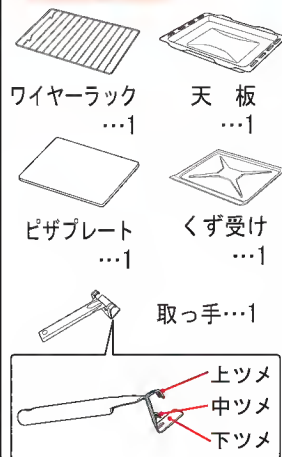
各部の名称とはたらき



操作部



付属品

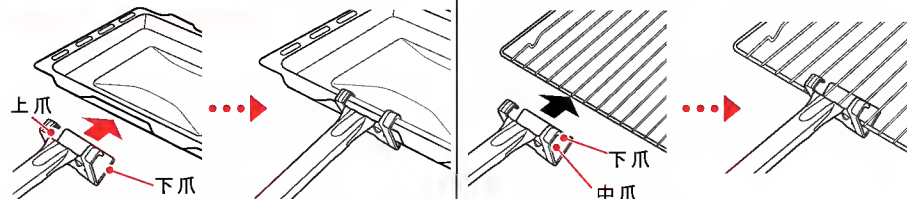


庫内クリーニング塗装について

庫内の壁面と上には加熱することにより、付着した脂を分解するクリーニング塗装を施しております。効果を保つために定期的に空焼きしてください。
「お手入れ」(13ページ)をご覧ください。

取っ手の使いかた

天板の取扱い：取っ手の上爪と下爪で挟み込みます
ワイヤーラックの取扱い：取っ手の中爪と下爪で挟み込みます

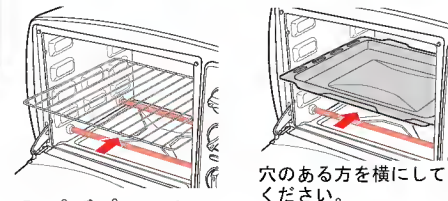


取り出す際は、確実に爪がはまっていることを確認して操作してください。

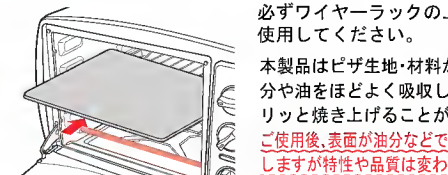
付属品のセット

調理メニューに応じた位置にセットします。左右同じ位置の溝に合わせる。

●ワイヤーラック ●天板



●ピザプレート



ピザプレートのお手入れ

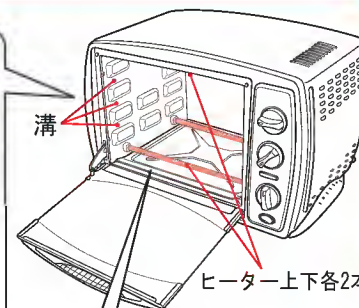
表面に付着した食べ物カスなどは、濡れ布きなどでふき取ります。頑固な汚れは、お湯につけた後、スポンジなどでこすり取ります。その後、十分にすすいでから自然乾燥します。

ピザプレートの使用上の注意とお願い

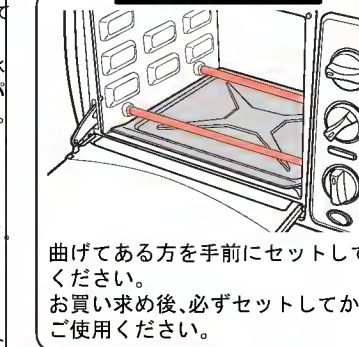
- 材料はピザプレートに直に置き、油やオイルなどは使用しないでください。
- 必ず調理温度で予熱をしてください。オープンで予熱するときにワイヤーラックの上にピザプレート載せて、一緒に予熱してください。予熱が不十分な場合、生地がパリッと仕上がらないことがあります。(ピザの場合、230℃で約20分間)
- ピザプレート上で調理物を切り分けしないでください。セラミック製のため、ナイフなどの刃こぼれなどの恐れがあります。
- お手入れの際、洗剤は使用しないでください。食器洗い器使用不可。内部にしみ込んだ洗剤がすすいでも取りきれない恐れがあります。金属製のたわし・ブラシなどは使用しないでください。プレート表面に傷のつく恐れがあります。

注意とお願い

- 付属の取っ手でピザプレートは取扱できません。ピザプレートをご使用の際は、お手持ちのミトンなどを使用してください。
- 調理中、調理後は本体の内外部ともに熱くなっています。ドアハンドルと操作部のつまみ以外は素手で触れないでください。やけどをする危険があります。
- 肉・魚など油の出るものは、直接調理せず、アルミ箔を天板に敷いて、調理してください。天板に敷くとき以外は、クッキングシートは使用しないでください。
- アルミ箔を使用して調理する場合は、アルミ箔がヒーターに触れないようにご注意ください。

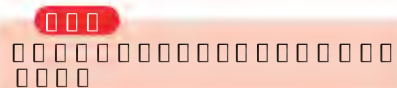


ぐず受け

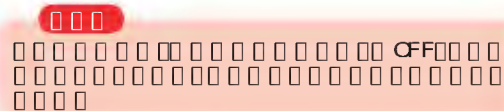


調理のポイント

- メニューの調理時間は、材料の温度、質、容器などによって異なりますので、出来具合を確認しながら、加減してください。
- シフォンケーキなど高さがある食品を焼く場合、焼き色が付き過ぎることがあります。型より少し大きめに切ったアルミ箔を調理途中でかぶせるなど、調整してください。

[illegible]

2. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □



3. □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □



● □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

 150°C 170°C □ □ □ □ 5□ □ 7□
 180°C 200°C □ □ □ □ 7□ □ 9□
 200°C 250°C □ □ □ □ 9□ □ 12□
 □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ 20□

[illegible]

5

[illegible]

11

[illegible]

- 

② □□□□□□□□□□□□□□□□
CN□□□□

5.



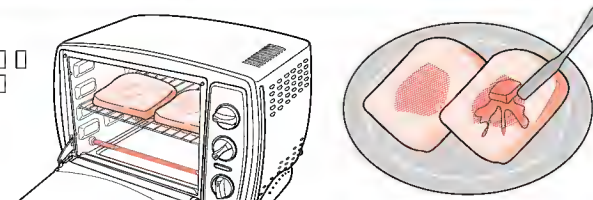
11

[illegible]

6. ...

[illegible]

0000 40.70 000000 00 00 250°C 00000000 00 0000 ON



6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

□ □ □ □ □ □ 18cm

□ (M□)□□□	3□	□ A□□	□ □□□□□	15g
□ □□□	90g	□	□ □□□ □ □	1
□ □ □□□	90g			



□ □ □ □ □

- [illegible]

[illegible]

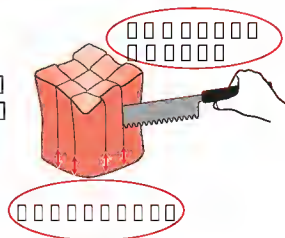
1111

0000 (000000000000) 0000 1 0
0 0 0 0 0 0 000000 30g
0 0 0 0 0 0 0 0 0000 10 0 0
0 0 0 000000 0 0

111111

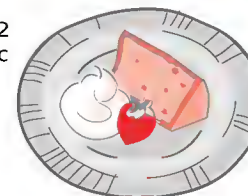
- [illegible]

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □



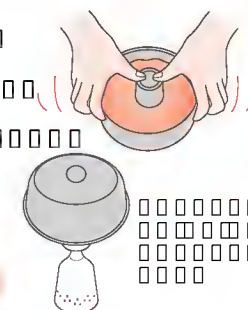
□ □ □ □ □ 17 cm

□ □ (L □)	□ □ □ □ □ □ 30	□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ 2
□ □ □ □ □ □	70g	□ □ □ □ □ □ □ □ 20cc
□ □ □ □ □ □	30cc	
□ □ □ □ □ □	75g	□ □ □ □ □ □
□ □ □ □ □ □ □ □	2/3	□ □ □ □ 100cc
□ □ □ □ L □	40	□ □ □ □ □ □ 10g



111111

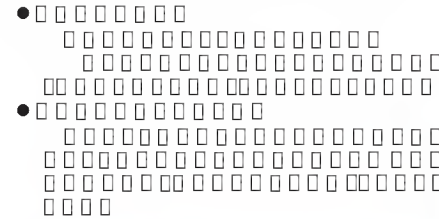
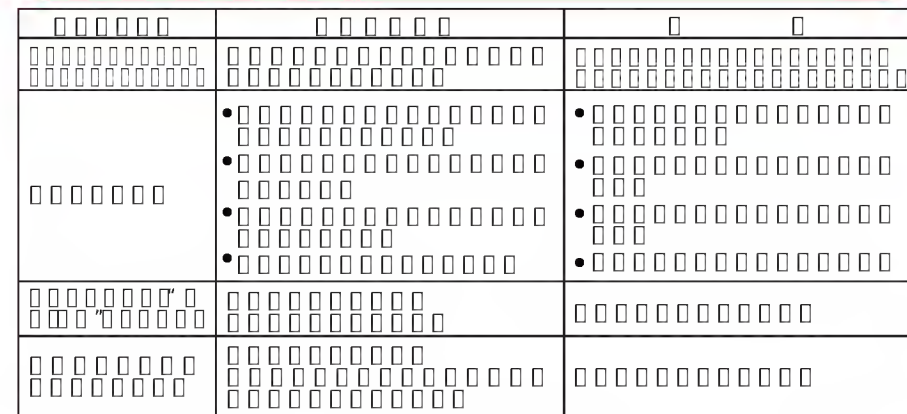
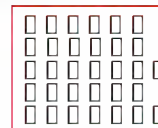
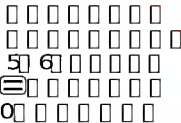
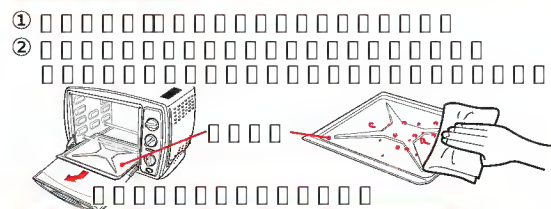
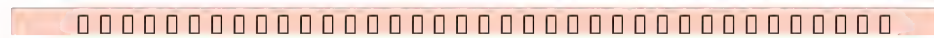
- [illegible]



□ □ □ □ □	□ □ □ □ □ □ 10
	□ □ □ □ □ 17g
	□ □ □ □ 100cc

□ □ □ □ □

- ① 
- ② 
- 

[illegible][illegible]